Anno VI Udine, 12 febbrajo 1861 **N. 6**

BULLETTINO

DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all'atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

MEMORIE E COMUNICAZIONI DI SOCI

Di alcune condizioni della nostra agricoltura.

Al nob. sig. co. Gherardo Freschi

Grato della benevolenza con cui Ella accoglie i miei studi, mi permetta che sotto il suo nome indirizzi alla nostra Società alcune altre idee relative al mio ultimo scritto. *)

L' agricoltura esercitata dal contadino, col suo piccolo capitale, mi sembra chiusa in un cerchio di ferro.

Egli non ha mezzi di aumentare il foraggio.

Se potesse aumentare il foraggio, non ha mezzi di comperare gli animali che occorrono a tramutarlo nei prodotti della stalla (lavoro, letame, carne, latte).

Se potesse sormontare questi ostacoli, sarebbe ben presto fermato, nell' ampio loro sviluppo, per mancanza di spazio nel fenile e nella stalla.

Ma soprattutto non può avviarsi per questa strada, perchè godendo precariamente dell' uso del fondo, ha interessi che in molte parti si discostano da quelli del possidente.

Il contadino ha poco tempo ed incertezza davanti sè, quindi cerca il massimo profitto presente, poco curandosi dell' avvenire; mentre il possidente avendo tempo e sicurezza, con qualche scapito del presente, si procurerebbe volontieri un buon avvenire.

Le opposte tendenze fra possidente e colono si manifestano anche in un opposto desiderio a tutti noto. Al colono sembra sempre di aver poca terra; mentre il possidente crede sempre di concederne troppa. L' uno sapendo di non aver capitale, conosce che non può raccoglier di più che colla estensione e col massimo sforzo di lavoro; l' altro sente che questa estensione poco fruttifera gli assorbe troppa parte del suo patrimonio, che quindi gli sarebbe utile una coltura più intensa.

È tanto impossibile al contadino di passare i limiti dell' agricoltura da esso lui esercitata, che per la mia opinione, nelle sue mani essa è ridotta a percorrere una strada unica, inevitabile. Ei si trova come un infermo, che stretto e sorretto da due robuste persone, fa pochi passi nella direzione nella quale le altrui forze lo guidano.

La necessità costringe il contadino ad impiegare il minimo capitale ed il massimo lavoro. Per quanto è possibile egli cerca di supplire alla insufficienza dell' uno colla esuberanza dell' altro, imponendosi fatiche esorbitanti.

Il motivo pel quale ridusse quasi ovunque i bovini al solo numero indispensabile pel lavoro, è perchè oltre che gli occorrerebbe il capitale rappresentato dalle boverie stesse, gli occorrerebbe sacrificar parte delle migliori terre, ed i letami, per produr foraggio, invece di far produr grano sì dalle une come dagli altri. Per diminuire il bisogno di prati, egli si assoggetta nell' autunno a percorrere genuflesso a palmo a palmo i suoi arati, per raccogliere le erbe avventizie, che gli servono di foraggio invernale. Egli si assoggetta alla coltura esauriente e passiva del cinquantino, perchè calcola guadagnato ogni solco di più che possa fare il suo attiraglio, ogni colpo di zappa, che possano dare le sue braccia e quelle della sua famiglia. Non può arare più profondamente, perchè l' informe, ma economico suo aratro, ed i buoi nol permettono. In somma egli è ristretto dalle *sue condizioni* in limiti talmente angusti, che se fosse possibile di sovrapporre alle sue forti braccia il più perfetto talento agrario, credo che poco di più potrebbe ottenere.

Da tali condizioni noi siamo condotti a raccogliere sopra due campi *quello* che *non* sarebbe difficile raccoglier sopra un solo. Con quali risultati? Il proprietario ha doppio capitale nel valor del fondo, ha doppie spese nelle prediali, ed il colono ha doppio lavoro. E ciò perchè manca, od è assai scarso il capitale di andamento, ovunque necessario per utilizzare il capital stabile. Il colono non ha capitale d' aggiungere, ed anche avendolo temerebbe di dover abbandonare la colonia prima di ricupe-

*) Bullett. num. 3 a. c.

rarlo, oppure che un improvviso aumento di affitto glielo rapisse. Il possidente, forse perchè non lo ha, e certamente poi, perchè crede che a lui non spetti l' esporlo.

I dubbi, le viste, gl' interessi diversi e la mancanza di accordo perpetuano una posizione falsa, che non è meno dannosa ad entrambe le parti.

Questa strada, tracciata così austeramente dalle attuali condizioni all' agricoltura, e dalla quale non può sviare neppure volendolo, è appianata dal capitale; con esso il ristretto sentiero si allarga in estesa pianura, nella quale avvi libertà di vagare da ogni parte. Non è più un mestiere incatenato, ma un' industria, un' arte libera ed ampia.

Che l' agricoltura esercitata dal contadino sia insufficiente, lo prova la perseverante ed ora crescente sua miseria, a levarsi dalla quale a nulla gli giovano i quasi sovraumani suoi sforzi. Che vi sia rimedio non v' ha dubbio per chiunque abbia studiata quest' arte, e ve ne sarebbero delle prove fra noi, utilissime se fossero pubblicate, benchè l' esempio per esser persuadente, oltrechè offrire materialmente abbondanti raccolti, dovrebbe anche esser corredato da esattissimi resoconti che dimostrassero la loro utilità finale. Che poi l' agricoltura esercitata con capitali sufficienti sia un' arte *vasta e complicata*, lo provano i quesiti che ogni agricoltore assennato deve farsi, e deve procurare di risolvere, ed ai quali il contadino non sogna neppure.

Eccone alcuni di generali:

Quali operazioni sono in proporzione al capitale che voglio impiegare? Quante di queste sono adattate al mio suolo, al mio clima, alle mie condizioni? Fra queste, quale la più utile? Quanto tempo impiegherò ad incassarne i profitti? ecc.

Nel corso delle operazioni, molti altri quesiti particolari si presentano. Eccone alcuni relativi alla stalla:

Qual capitale ho impiegato nei buoi da lavoro, quale il suo interesse? Il capitale è in aumento od in degrado? Quanto mi costa il loro mantenimento? Il prodotto di questi buoi essendo lavoro e letame, quanto mi costa il lavoro? Quanto il letame? ecc.

Simili quesiti dovrebbersi proporre per le vacche, per i vitelli, per i buoi all' ingrasso.

Vediamo alcuni quesiti particolari ad un campo concimato:

Qual capitale mi costa il campo e qual ne è il suo interesse? Quali le prediali? Quale il costo del concime? Quale il costo del lavoro dei buoi? Quale quello degli uomini? Quale il raccolto ed il suo valore? Quanto concime assorbito dal raccolto? Qual utile ricavato dal complesso di questa operazione? Quali economie, qual miglior impiego di capitale potrei fare? È possibile ottener maggior raccolto? Fino a qual punto? Con quali mezzi? Con quali effetti economici? Se il campo non fosse concimato, qual rendita avrebbe data? ecc.

Non la finirei così presto se volessi numerare tutti i quesiti che si presentano all' agricoltore. E questi potrebbero esser applicati a tutte le colonie, a tutti i campi *di tutti i paesi*.

Sono persuaso che di questi quesiti ne saranno stati risolti da alcuni agricoltori; ma sia per tema di affrontare la radicata incredulità di molti, sia per non incorrer taccie poco gentili da altri, sia per qualunque altro motivo, il fatto sta che i risultati rimangono sconosciuti, e che molte esperienze costose, e Dio nol voglia anche rovinose, devono continuamente esser rifatte con grave danno individuale, che si riflette in danno generale.

Questo continuo rinnovamento delle stesse esperienze, cogli stessi risultati, va bensì a poco a poco ponendo in luce alcune verità, ma assai a rilento, e frattanto le generazioni si succedono (1) ottenendo stentatamente, con numerosi tentativi, assai poco profitto. Egli è l' identico caso dei nostri artefici, che sudano e studiano a trovare, forse anche incompletamente, ciò che di lunga mano è stato trovato, conosciuto e perfezionato altrove.

Nè credo che si possano rallentare i legami fatali entro i quali sta allacciata la nostra agricoltura, che dilucidando, se non tutti i quesiti che la riguardano, almeno quelli che si riferiscono più direttamente al capitale che le è necessario per migliorare; altrimenti questo sarà sempre renitente ad avviarsi al suo soccorso.

A mio credere il capitale impiegato in migliorie agrarie prende tre forme assai diverse fra loro. In alcuni casi *si compenetra nel valore del fondo*; in altri *si compenetra nelle raccolte*; in altre ancora *rimane staccato dal fondo e dalle raccolte*.

È evidente che in questi vari casi saranno molto dissimili le vedute del possidente da quelle del colono.

Almeno queste ultime nozioni, accennate sommariamente, devono essere sviluppate e bene intese, perchè sia possibile di fare affittanze collo scopo di migliorare le terre. Con queste cognizioni si potrà stabilire quali capitali debba esporre il possidente perchè restino compenetrati nel fondo; quali e qual parte debba fornirne per averne un utile relativo nei fitti o mezzadrie; quali infine si potrebbero addossare all' affittuale.

Abbiamo numerosi esempi di simili affittanze in tutta la Lombardia irrigua, dove i fittanzieri sono gente doviziosa e tradizionalmente istruiti, i quali non temono d' impiegare forti somme nell' andamento di quelle colonie, ed alcune volte si assumono ingenti migliorie purchè ne abbiano un adequato compenso nei fitti (2). Non credo che si possa opporre che simili cose non siano possibili che nelle terre irrigue, poichè sebbene più lontani, ed in altre condizioni, avvene numerosissimi esempi nell'Inghilterra, ove gli studi economici sono famigliari ai possidenti ed agli affittanzieri (3).

Nelle nostre condizioni assai più ristrette, credo fermamente che sia possibile avviarci sopra questa strada, la quale, se fra noi sarà più modesta, e per

1) 1700 anni fa le scuole d'agricoltura erano invocate da Columella.

2) Jacini. La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia.

3) Lavergne. Essai sur l' economie rurale de l'Angleterre, de l' Ecosse, et de l' Irlande.

la scarsezza dei capitali più lunga e difficile, non pertanto sarà utile e lodevole.

Se la scuola ed il Bullettino dilucidassero, anche in parte questi od altri simili quesiti, mi pare che non potrebbe esser contestato da chi si sia il loro giovamento all' agricoltura, poichè rischiarando la reciproca posizione economica fra possidente e colono, si renderebbe più facile all' interesse individuale il trovar temperamento per attuare dei miglioramenti, sia con nuovi patti nelle affittanze, sia per conto speciale dei possidenti.

Biancade, 28 *gennajo* 1861

A. Vianello

Opportunità di stagione

Rivista di foraggi; radici per ingrasso dei montoni; trifoglio; vangatura, potatura e innesto della vite; utile esperimento.

(Lettera al mio fattore)

Prima di ogn' altra cosa voglio raccomandarvi di fare una rivista generale alla provvisione di foraggi tanto nel dominicale quanto nelle case degli affittuali per regolare il consumo giornaliero, e per indurre alla vendita di qualche animale quegli affittuali che non hanno saputo economizzare in corso dell' inverno, e per contrario animare all' acquisto chi si trova ben provveduto. Sarà meglio che un contadino stia due mesi senza un pajo di bestie, di quello che far stentare tutti gli animali della sua stalla, o indebitarsi per acquistare foraggi in una stagione che costano cari; potrà risarcire in estate a miglior mercato la deficienza che ne deriverà nel suo letamajo.

Ritengo che avrete tenuto nota esatta della quantità di foraggi entrata nel fenile di casa, e che il vostro registro del consumo giornaliero sarà in pieno ordine. Ciò vi avrà giovato non solo a regolare il consumo, ma nel riscontro che vi ordino di eseguire, vi servirà altresì a rilevare se sia incorso qualche abuso nella distribuzione.

L' anno venturo a questa stagione noi non ci troveremo senza una buona provvista di radici. Vi ho detto nelle mie lettere precedenti come ritengo non lontano il tempo che tutti i nostri agricoltori dedicheranno qualche campo di terra alla coltivazione di radici per uso del bestiame; vi ho accennato all' utilità delle radici nell' ingrassamento dei porci e dei buoi, voglio aggiungervi una parola sull' uso che se ne fa nell' ingrassamento dei montoni, poichè molti contadini dalle nostre parti si dedicano a questo genere di speculazione.

Il vantaggio nell' ingrassamento dei montoni (come nell' ingrassamento dei buoi) è sempre condizionato all' avvedutezza nel fare gli acquisti. Però siccome in marzo, aprile e maggio d' ordinario le bestie da grasso si vendono care, così per chi avesse una provvisione di radici, l' ingrasso dei montoni più che in qualsiasi stagione tornerebbe profittevole. Quasi tutte le radici giovano all' ingrassamento dei montoni purchè vi si giunti un po' di fieno; confrontando però la loro proprietà ad ingrassare troveressimo, secondo Dombasle, che per un peso eguale il primo posto è devoluto alle patate, poi vengono le barbabietole, poi le carote, i rutabaga, le rape ecc. Suolsi aggiungere a questo nutrimento della panella di lino con cui si spolverano le radici tagliate, o del grano macinato grossolanamente.

Con un nutrimento abbondante l' ingrassamento dei montoni si può compiere in due mesi. Sotto il punto di vista della quantità di nutrimento che si deve impiegarvi, torna conto di accelerare per quanto è possibile l' ingrassamento, facendo consumare a queste bestie la più gran dose di cibo possibile senza paura che questa abbondanza li nausei.

Mentre ai buoi conviene una stalla calda e ben chiusa, ai montoni è necessario un locale spazioso e arieggiato. Mettendo i montoni all' ingrasso bisognerà prima tosarli, perchè meno profittano quando sono rivestiti della loro lana.

Per conservare le radici per l' inverno si fanno delle fosse scegliendo un sito asciutto nel cortile o nell' orto, vi si stende uno strato di paglia sul fondo, si ammassano le radici e poi si coprono di paglia e di terra, e così si conservano fino a primavera inoltrata. Nelle stalle moderne s' usa a scavare una fossa in un angolo per conservarvi le radici, così non è pericolo che soffrano dal gelo. Quando sarà il momento vi darò alcuna istruzione sul modo di praticare questa fossa e di collocarvi le radici.

Il febbrajo è il mese più adattato a vangare per tutte le piante arboree ed arbustive, e a letamarle; perciocchè non sono da temersi più i forti ghiacci, mentre il freddo contribuisce sempre a bonificare il terreno, le piogge riempiono i vani lasciati dalla vangatura, e inzuppando il terreno formano un serbatojo per l' estate; e il letame ha l' opportunità di macerarsi e incorporarsi bene al terreno.

Anche il trifoglio pratense in mezzo il frumento andrebbe seminato verso la fine di questo mese, perchè è bene che le piantine possano sufficientemente barbificare prima degli ardori estivi. Più compatto è il terreno e meno si deve indugiare.

M' avete richiesto se avete fatto bene a impedire che alcuno dei coloni incominciasse la potatura delle viti appena dopo la metà del gennajo, e cosa io pensi sull' epoca della potatura.

Potando prima di Natale avviene che le gemme sbucciano più tosto in primavera e sono talvolta esposte ai danni del gelo. Potare nel gran freddo sarebbe un contro senso. Riguardo poi all' anticipare più o meno alla fine del verno vi richiamerò le parole del padre dell' agricoltura francese Olivier de Serres: *più presto, più legne; più tardi, più frutti.* Gioverà quindi incominciare la potatura dalle piante più deboli, e terminare con quelle che sono più vigorose.

Dopo tutto, al termine di questo mese le viti si potano ottimamente.

Già sapete che l'innesto della vite noi lo facciamo molto tardi in primavera tagliando prima la vite e lasciando che scoli tutto il suo sugo la cui abbondanza riterressimo nuocere all'innesto. Trovo invece nell'Annuario agrario di Firenze accennato il febbrajo come epoca opportuna per l'innesto della vite. Che ve ne pare?

Non so se il tempo ci permetterà di spargere entro questo mese le sementi di piante boschive che abbiamo preparato.

Poichè la nebbia de' giorni scorsi si è cangiata in pioggia, e quindi non vi sarà molto da fare nella terra questa settimana, recatevi nel prato detto Pradimiez il cui fondo è calcare fino, misurate un campo di giusta misura, dividetelo in otto parti, sette ne concimeremo con concime di stalla, rovinacci, pozzo nero, terriccio, fuliggine, concime misto ad argilla, e nero d'ossa, l'ottava la lascieremo in istato naturale; terremo conto esatto della spesa e peseremo esattamente il fieno d'ogni particella. Questo esperimento ci servirà di guida per concimare poscia tutto il prato.

Tenete svegliati i debitori e conservatevi in salute. *(Un Socio.)*

La Robinia falsacacia considerata nei suoi rapporti coll'igiene rurale.

Nel più recente Bullettino ed in uno dei precedenti abbiamo letti alcuni accenni sulla coltivazione della Robinia, gli uni spettanti ad un benemerito Socio anonimo, gli altri all'operoso Agente agrario sig. Della Savia. Gli autori di questi accenni però non son concordi nel giudicare l'utilità della coltivazione di questa pianta, poichè il primo le si mostra avverso, il secondo decisamente propenso. Lasciando a chi ha scienza ed esperienza sufficienti a codesto il conciliare così divergenti pareri, noi ci staremo contenti a considerare la pseudo acacia nel punto igienico, poichè anco in tal rispetto tale pianta ha chi la caldeggia e chi la avversa, proponendoci di provare che anco in questo riguardo gli avvisi discordi possono essere conciliati con vantaggio notevole dell'economia e dell'umanità. Dissimo la Robinia pianta igienica poichè essa può soccorrere meglio che altra al difetto del combustibile che tanto si lamenta, specialmente in gran numero di villaggi nel Friuli; difetto che giunge a tale da costringere i villici a dover cercare con gravi spendj in paesi remoti e nella stessa città le legna necessarie ad alimentare il domestico lare. Ma siccome non tutti gli abitanti delle campagne possono provvedere in tal guisa a questo uopo, così e' sono obbligati a cuocere le loro meschine vivande con canne, con istoppie, per cui quelle vivande sono sempre imperfettamente concotte. Ora egli è fuor di dubbio che, massime i cibi ammaniti con grano turco, che non abbiano soggiaciuto ad una sufficiente cottura, oltre che riuscire gravi allo stomaco, trapassano indigesti lungo i meandri del tubo intestinale, senza che l'organismo possa usufruire neppure quei pochi principii plastici che nel maiz specialmente imperfetto sono contenuti, e senza di cui la fibra animale non può sopperire alle assidue perdite alle quali soggiace per effetto dell'esercizio vitale.

Ecco dunque chiarito come la questione del combustibile è ligata strettamente all'igiene rurale, per cui i medici di ogni paese raccomandarono ad una voce di promuovere la coltivazione di quelle piante che servono alla combustione. Che se così è, come dunque si potrebbe nimicare la coltura della pseudo acacia, se questa per la prestezza dello sviluppo, per la copia delle ramificazioni, pel facile suo attecchire anco ne' più poveri terreni deve essere riguardata come la migliore delle piante combustibili? Sarebbe una vera contraddizione. Però la Robinia anco dal lato dell'igiene ha, come abbiamo detto, chi la vorrebbe quasi sbandita dai nostri terreni, affermando questi che per effetto di quelle spine acutissime di cui sono agguerriti i suoi rami, non pochi agricoltori soffrirono gravissime ed anco mortali lesioni. Nessuno più di noi forse è persuaso della gravità di tale appunto, perchè pur troppo ebbimo più volte a compiangere ed a curare sciagurati operai a cui una puntura di tali spine recava inestimabili patimenti, ed anco la morte. Ma questi infortunj furono essi necessari effetti di quelle punture, oppure conseguenze dell'averle miseramente trasandate? Noi non istiamo in forse nell'asseverare che da quella sola trascuranza provenivano tutti quei mali nel massimo numero dei casi, avendo per fermo che se quelle lesioni fossero state, non diremo curate ma soltanto rispettate, queste non sarebbero state seguite nè dal tetano, nè dal flemmone come tante volte è occorso. Si faccia dunque di non trascurare tali offese; che ognuno che sia punto in una mano o in un piede si applichi al membro leso per un pajo di giorni il bagno d'acqua fredda, serbi per tutto questo tempo quel membro in perfetto riposo, ed oseremo farci mallevadori che la puntura risanerà a meraviglia, senza produrre nessuno di quei malanni che sinora produsse. Considerata così la questione, ecco come anco un medico possa zelare senza essere notato di contraddizione la coltura della pseudo acacia, ecco come possa riguardarla come pianta giovevole alla villica igiene; poichè pesati con equa lance gli avvantaggi ed i danni che può arrecare alla salute sì fatta coltura, si troverà che i primi sono reali e costanti, incerti e prevenibili i secondi.

Giacomo Zambelli
consultore d'igiene presso l'Associazione agr. fr.

Veterinaria

Malattie delle mammelle ed alterazioni del latte delle vacche.

Le malattie delle mammelle e le alterazioni del latte sono frequenti nelle vacche, ma ordinariamente si trascurano o si pongono in opera contro di

esse specifici dettati da rozzo empirismo e quasi sempre inutili o dannosi. Daremo perciò qualche breve cenno descrivendo le malattie ed alterazioni principali ed indicandone i relativi rimedii.

Malattie delle mammelle. — L' infiammazione delle mammelle, o *mastite*, presentasi sotto varie forme; ora attacca l' intera mammella ed ora una sola porzione; talvolta è superficiale, tal altra profonda. La *mastite superficiale* interessa la pelle ed il sottoposto tessuto cellulare, e si sviluppa, ordinariamente, tutto ad un tratto, subito dopo il parto. Essa si manifesta con una forte tumefazione della mammella, e questa tumefazione si estende talvolta anche al ventre. La mammella non è dura al tutto, conserva leggermente l' impronta del dito ed è un po' calda e rossa; la secrezione del latte diminuisce. Questa malattia cessa per solito spontaneamente in breve tempo; se insiste, saranno utili le fomentazioni emollienti.

La *mastite profonda* ha sede nella glandula mammaria. La mano esploratrice sente dei tumori bernoccoluti e delle nodosità irregolari situate profondamente. La secrezione lattea è sospesa o si ha soltanto un liquido sieroso, cagliato, torbido o sanguinolento. La vacca è malinconica e cammina stentatamente ed ha febbre. — Questa malattia non si risolve quasi mai completamente, ma restano degli indurimenti, e la glandula cessa di secernere il latte o ne secerne in piccola quantità; talvolta la glandula passa a suppurazione. Principale rimedio è il salasso; a questo si unirà l' uso de' purgativi, delle fomentazioni emollienti, e dei cataplasmi mantenuti in sito con bendaggi o sospensorio; se la glandula viene a suppurazione, si deve dar prontamente esito al pus colle incisioni.

Havvi pure una *mastite gangrenosa*, ma questa è quasi malattia esclusiva della pecora ed è estremamente rara nelle vacche.

Il capezzolo è talvolta impervio, o per difetto congenito, o in seguito a sofferta infiammazione. Per rimediare a questo inconveniente si tira fortemente a sè il capezzolo e, tenendolo ben fermo, si apre il canale mediante un grosso ago. A fine di evitare una nuova aderenza si introduce poscia una corda da violino unta con grasso; questa si leva ogni giorno per rimetterla nuovamente, pulita ed unta, fino alla perfetta cicatrizzazione.

Talora in questo canale del capezzolo (*o condotto galactoforo*) si formano delle escrescenze, le quali, come altrettante valvule si oppongono alla uscita del latte. Queste escrescenze si distruggono introducendo con forza una penna di corvo tagliata in forma di tubo.

Le *ragadi o crepacci* guariscono colle semplici unzioni di burro fresco, se sono superficiali, ma se sono profonde guariscono stentatamente. In queste caso sarà utilissima una pomata composta di 1/4 d'oncia di tannino ed un' oncia di grasso.

Alterazioni del latte. Se il liquido esce spontaneamente dalla mammella, abbiamo il flusso latteo o *galactorrea*, se diminuisce o cessa tutto ad un tratto, l' *Agalaxia.*

La *galactorrea*; dipende da una troppo abbondante secrezione, ma può anche provenire da un passeggero accumulamento di liquido nelle mammelle o da un rilasciamento nel tessuto del capezzolo. La prima causa, accordandosi cogli interessi dell' economia rurale, è considerata come una buona qualità. Si consideri per altro che una qualunque eccessiva secrezione conduce spesso l' animale al marasmo; per preservarlo bisogna moderare le perdite dell' organismo. La radice di prezzemolo ha la proprietà di diminuire la secrezione del latte amministrandola alla dose di 4 - 6 once al giorno. Sarà utile anche bagnare i capezzoli con una decozione della stessa radice.

Agalaxia. Succede talvolta che nelle vacche sane e ben nutrite la secrezione del latte diminuisce o si arresta tutto ad un tratto. La causa di questo fenomeno non è ben conosciuta. Sarà utile l' uso giornaliero di mezz' oncia di zolfo dorato d' antimonio unitamente a due once di semi di finocchio o di comino per promuovere la secrezione.

Le proporzioni normali dei principii costituenti del latte possono alterarsi, oppure il liquido essere mescolato a materie straniere dando perciò origine alle alterazioni seguenti:

Latte sieroso, che si presenta molto fluido e sottile; dà piccola quantità di burro e di formaggio ed ha un riflesso bluastro. Causa di ciò è l' alimentare le vacche con foraggi poco nutrienti o che sieno stati raccolti in stagioni fredde e piovose, o il dar loro sovente piccole quantità di farina o di crusca unite a molta acqua. Tuttociò cagiona un' atonia degli organi digerenti e dà al latte un' eccessiva quantità di principii acquosi. Il rimedio sta nell' allontanamento delle cause.

Latte grasso. Nell' economia rurale si apprezza sommamente un latte carico di materie grasse e caseose, ma questo latte accagiona delle diarree e predispone alle malattie infiammatorie i vitelli. Bisogna dunque, pel miglior governo di questi, introdurre nel latte l'elemento acquoso col mezzo di un foraggio rinfrescante e delle bevande.

Latte calcare. Nelle vacche affette da tubercoli polmonari, succede talora che sieno eliminati, unitamente al latte, dei sali calcari, i quali, lasciando il latte in riposo, formano un deposito sul fondo del vaso in cui fu il latte stesso raccolto. Questo latte, di pessima qualità ed indigesto, deve essere assolutamente escluso dal commercio.

Latte sanguinolento. Questo fenomeno ha luogo pella congestione ed infiammazione delle mammelle o per la rottura di un vasellino di questi organi, e vi sono soggette le vacche i di cui calori si ridestano poco dopo il parto. Si userà utilmente il salasso ed il nitro.

Varii sapori ed odori del latte. Certe sostanze alimentari e medicinali comunicano al latte il loro sapore ed il loro odore, e fra queste: le piante della famiglia delle ogliacee comunicano al latte un odore ed un sapore di aglio pronunciatissimi; l' absinzio gli dà gusto amaro; le carote, mangiate in quantità, lo tingono in giallo, la robbia in roseo; la canfora gli co-

munica il suo odore, l'aloe lo rende leggermente amaro; il rabarbaro gli fa prendere una leggera tinta giallastra. Le mammelle sono una via di eliminazione per l'iodio e suoi composti, e così pure per l'arsenico. Il latte d'una vacca sottoposta all'uso dell'arsenico non può essere bevuto; ogni traccia di veleno sparisce soltanto 58 giorni dopo l'ultima amministrazione.

Latte acido. Carattere distintivo ne è la prematura coagulazione, la quale si manifesta spontaneamente dopo un certo tempo di riposo, o dopo che il latte è stato esposto al calore del fuoco. L'acidità del latte, causa prima della coagulazione, si sviluppa in causa degli estivi calori, o per le procelle, o per essere custodito il latte in stanze non ventilate ed in vasi malproprii. Si è osservato che i pascoli non ombreggiati favoriscono la formazione dell'acido; il sole che dardeggia sulle mammelle è causa di questo fenomeno.

Latte vischioso. La vacca dà latte sano, ma, abbandonato a sè stesso, questo latte separa imperfettamente la crema, la quale apparisce vischiosa e filante, ha sapore fatuo, ed il burro viene estratto difficilmente, e non si conserva. La fermentazione mucosa è causa di questo fenomeno; essa trasforma il zucchero di latte in una materia simile alla gomma e snatura la caseina. La ventilazione delle camere in cui si tiene il latte, ed il lavare ripetutamente vasi col liscivio sono rimedii atti ad impedire questa alterazione.

Non separazione del burro. Questo difetto si presenta esclusivamente in estate e vi si rimedia aggiungendo alla crema, prima di estrarne il burro, una piccola quantità di aceto.

Abbiamo pure il *latte bleu* ed il *latte giallo* dipendente dalla presenza di miriadi d'infusorii del genere vibrioni. Fenomeno per altro presso noi rarissimo, e contro il quale valgono gli stessi mezzi indicati pel latte vischioso.

P....

RIVISTA DI GIORNALI

Conservazione degli olii

(Dal G. delle Arti e delle Industrie)

Estratto l'olio, si ponga in vasi di legno nuovi, o in cui vi sia stato olio ben fabbricato, piuttosto che in vasi di terra. Che se poi vogliονsi usare questi ultimi, bisogna badare che non siano verniciati, dacchè la vernice essendo per lo più fatta coll'ossido di piombo che viene sciolto dall'olio fresco, tale dissoluzione diventa un veleno: laonde i vasi essere dovrebbero di creta renosa, detta di stoviglie, che se lasciano filtrare l'acqua, non è da temersi che ne filtri l'olio, come a quei vasi fabbricati di creta comune. E volendosi servire di questi ultimi, per impedirne il filtro, è necessario rivestirli esternamente con un grosso strato d'intonaco.

Per la pronta depurazione e chiarificazione dell'olio, il mezzo più semplice è la lavatura. Si riempia d'olio la terza parte d'un recipiente di notabile capacità, versandovi altrettanta acqua naturale, e con una mestola si agiti e sbatta la massa, finchè l'acqua e l'olio siano bene uniti; indi si lasci in riposo, chè l'acqua calando a fondo trae seco la mucilaggine eccessiva, e rimane l'olio limpido, più sciolto e delicato.

Tale deposizione si può anche sollecitare, mescolando coll'olio un poco di acqua, nella quale siasi sciolto dello allume, e poi agitandolo. Questo sale non si mischia, nè si scioglie nell'olio, ma lo abbandona e si attacca alla parte eccedente della mucilaggine, che pel suo peso fa precipitare più prontamente di quel che sarebbe accaduto mercè l'impiego della sola acqua.

Per ottenere il medesimo scopo e simultaneamente prevenire la rancidezza, nel riporre l'olio nei vasi, si faccia passare per una tela ordinaria in cui si contenga del sale grossolanamente pesto, meglio se anche abbrustolito e caldo [1]), il quale scioglie la morchia e rende l'olio delicato; quindi si sotterrino fino all'orlo per ore 74, fra la sansa di fresco uscita dal torchio. Elasso questo breve tempo, l'olio si troverà perfezionato. Dissotterrati poi, si tengono per 15 o 20 giorni in luoghi temperati a 15 in 18 gradi di calore del termometro di Réaumur, affinchè non si rappigli ed abbia il tempo di maggiormente deporre le parti estranee [2]).

Non piacendo adottare alcuna delle cennate pratiche per purificare l'olio, lo si può anche prontamente coll'uso dell'albume dell'uovo sbattuto con esso, che cinque o sei sono sufficienti per ogni cantaio. Oppure tenendovi immerso per uno o due giorni un pane nero ben travagliato caldo e privato della sua crosta; il quale nel decantare l'olio si troverà inzuppato di acqua vegetale, e rivestito di tutte le impurità che l'olio conteneva.

L'olio si può anche depurare, ma con più tempo, mediante l'acido solforico. In un cantaio di olio si versano due rotola di acido solforico allungato in una quantità d'acqua sei volte il suo peso: si dibatte il miscuglio per lunga pezza, ed il tutto si lascia poi riposare per 40 o 42 giorni in un luogo ove la temperatura può mantenersi costantemente assai calda. Scorso questo tempo, l'acido solforico si sarà combinato colla mucilaggine, ed

---

1) Il sale arrostito è anche il mezzo più opportuno di sciogliere l'olio dal gelo e di separarlo dalle sostanze che possono alterarlo. Nè si tema che diventi salato, giacchè qualunque sia la quantità del sale che vi s'impieghi, l'olio non ne contrae mai il sapore; sicchè gli antichi Romani nel frangere le olive spargevano due sesterzii di sale intero per ogni medio di esse, poichè il sale, al dire di Columella, *resolvit oleum et separat ab omni vitio.* Nei grandi freddi poi si spargevano sopra l'olio gelato il nitro abbrustolito e pestato, onde così rendere liquida, e di bel nuovo precipitare quella residuale morchia, che avesse potuto rimanere in esso. E qui cade a proposito far noto, che gli olii, i quali più facilmente si condensano, molto meglio si conservano, perchè possono sempre più assoggettarsi ad ulteriore depurazione.

2) Non è da tacersi intanto che ad ovviare sì la proposta che ogni altra pratica, affinchè l'olio non si rappigli prontamente, ed abbia il tempo di deporre la soverchia mucilaggine, basta il ritenerlo per più giorni in luogo caldo, che depurato poi, si passerà a dimora in luogo freddo al più possibile, come si dirà, e dopo averlo travasato, giacchè bisogna badare a non farlo risiedere sulla soprabbondante mucilaggine, perchè questa in eccesso facilmente si corrompe e putrefà. E siccome la mucilaggine contiene della morchia, dalla fermentazione putrida di quest'altra sostanza deriva la rancidezza dell'olio.

il principio colorante precipitato nel fondo del vaso in fiocchi verdi rossastri; laonde l' olio galleggerà limpido e senz' odore, sicchè, travasato, sarà proprio ad essere impiegato a preferenza per la cucina, piuttosto che per l' illuminazione e per le arti. Nelle piccole quantità, per rendere l' olio abbastanza fluido e trasparente, è sufficiente il peso di un granello di acido solforico per ogni libbra di olio.

Giova però fare prevenzione che l' olio trattato con questo acido, perchè severato di quasi tutta la mucilaggine, è ottimo per qualsiasi uso, però dedicato al condimento, bisogna consumarlo subito stante tale privazione che lo porta al rancido: per l' illuminazione poi è sempre eccellente, nè potrà desiderarsene migliore, dando un lume vivo, poco fumo e quasi niente di carbone al lucignolo; e tuttociò perchè la mucilaggine osta alla combustione, il rancido non ostandola affatto.

Finalmente qualunque olio torbido, nuovo o vecchio, si depura anche collo infondervi gl' interi strobili, ossia coni di pino bruciati ed ancora fervidi; ovvero la radice del cedro e la feccia di olio infuocata. Ed in altro modo, cioè esponendolo al sole in un vaso a bocca larga, aspergendolo di sale sciolto ed abbrustolato, e indi travasandolo nel giorno stesso, primachè sopravvenga la notte; oppure infondendo nell' olio un pezzo di tela di lino, sospeso in mezzo al vaso, in cui siano racchiusi i ramoscelli, e la corteccia di olivo od il sale abbrustolato, tutti ben contusi e pesti.

Depurato e chiarito l' olio con qualunque siasi dei proposti mezzi, si turino i vasi ermeticamente, affinchè non si sprigioni l' aria fissa, la mancanza della quale e l' assorbimento dell' ossigeno dell' aria esterna, producono la rancidezza [1]); quindi si ripongano in sotterranei freschi al più possibile, situandoli su di uno strato di cenere, al quale siasi soprapposta una tavola.

Esposte le più comuni pratiche pel chiarimento e purificazione degli olii, è necessario avvertire non essere economico usarli appena estratti, ma dopo il decorso di alquanti giorni, per dare tempo che la mucilaggine abbandoni quell' olio non peranco perfezionato, che seco ritiene, e che con sè trarrebbe accelerandone la precipitazione. Economia sarà usarle prontamente nel solo caso che gli olii fossero destinati esclusivamente al subitaneo consumo della illuminazione, onde renderli così più atti alla medesima, per la ragione addotta più sopra.

Per prevenire vie maggiormente la rancidezza dell' olio varii mezzi si sono sperimentati, dei quali i principali consistono: 1°. Nello infondervi a permanenza degli anici, appena depurato e chiarito l' olio; 2°. Nello spesso travasarlo, e questa operazione si farà prima e dopo d' ogni inverno, battendoli e lavandoli con una quantità d' acqua pura, e depurando i vasi da contenerli, perchè allora l' eccesso della mucilaggine si attacca all' acqua; 3°. Nel mettere in fondo del vaso una spugna più larga che alta, la quale occupi tutto il fondo dello stesso, inzuppata in uno unguento formato di due parti di allume polverizzato, ed una di creta di Spagna o di altra terra assorbente; imperciocchè nella lenta combinazione di questi sali si svilupperà molt' aria fissa, che l' olio si approprierà in compenso di quella che insensibilmente avrà perduto. L' allume, come si è detto, non sciogliendosi nell' olio, non ne altera perciò la qualità. Nel decantare poi quest' olio, la spugna si purifichi, ed esso si sbatta con una dissoluzione di allume nell' acqua; ovvero preventivamente si polverizzino, e si sciolgano a freddo in poco olio once 5 di zucchero per ogni cento libbre, e quindi si versino nella massa. Questo miscuglio però diviene perniciosissimo se l' olio è già rancido, sviluppandone semprepiù il sapore o l' odore; 4°. Finalmente versando nell' olio, dopo averlo chiarito, e travasato, una caraffa di buon aceto per ogni cantaio di esso, o meglio, in sua vece, mettendo in fondo dei vasi, specialmente, nel piccolo consumo, se di vetro, alquanto di sale abbrustolito e poco pesto.

Per purificare poi e correggere in qualche modo l' olio già divenuto rancido [1]) destinato al condimento, giacchè per ogni altro uso non osta la rancidezza, anche svariati mezzi si sono escogitati, credendoli efficaci; come ad esempio, il farlo bollire con anici a fuoco mediocre, ovvero con cera bianca, mettendovi dentro del sale abbrustolito ed ancora caldo; oppure esponendolo al sole fervido, purchè il vaso non sia fragile, ovvero tuffando l' olio nell' acqua bollente, o che bolle, e poi dimenandolo con cucchiaio di legno.

Il signor Sieffert ha usato di lavarlo con acqua salata, indi, riposato, lo ha decantato e vi ha gettato dentro una liscivia fatta con cenere di feccia di vino calcinata, ovvero 8 in 10 gocce di olio di tartaro per ogni libbra di olio; lo ha sbattuto poi con spatola di legno, e fattolo riposare per 24 ore, lo ha finalmente rilavato con acqua tiepida e pura, finchè fosse divenuto bianco. L' alcali della liscivia s' imbeve del rancido; quindi separato l' olio dal detto miscuglio, lo ha travasato novellamente.

Si ottiene l' effetto stesso, se si porrà nell' olio una pasta capace della fermentazione acida, fatta di mele ranette, o di ciliegie, fragole, susine, lamponi, ecc., spogliati dei loro semi o noccioli, una libbra della quale è sufficiente per ogni dieci libbre d' olio. Adoprandosi le fragole o i lamponi, vi si aggiunge un poco di mele. L' olio riposato si spoglia del cattivo odore e sapore, e riacquista la sua limpidezza.

Il mezzo più semplice, usato dal sig. Oetinger, e

---

1) La rancidezza altro non è che una fermentazione, o spontanea alterazione, prodotta dalla soprabbondante mucilaggine. Essa viene eccitata, oltre dal calore, specialmente dal contatto dell' aria, della quale l' olio ne assorbisce l' ossigeno. Per prevenirla adunque è necessario che i vasi contenenti l' olio siano ermeticamente chiusi, e riposti in freddi sotterranei di temperatura al più possibilmente bassa.

A prescindere da dette cause, gli olii divengono forti e rancidi se si espongono per lungo tempo ad un caldo di 22 a 25 gradi (uguale al caldo estivo), quale alta *temperatura fa reagire i principii costituenti* l'olio gli uni su gli altri, come anche tali diventano per la loro vecchiezza. La prima causa si evita adunque riponendoli nei più freddi locali, ma per la seconda non vi è riparo, giacchè gli olii antichi sempre col rancido finiscono.

1) È stato finora impossibile trovare mezzi da restituire l'*olio* rancido al suo primiero stato di bontà, per cui qualunque pratica conosciuta e sperimentata, potrà solamente correggerlo in parte, e momentaneamente.

da preferirsi, è la lisci\ia composta di una parte di sale comune, e tre di calce viva.

All'olio si può anche togliere la più parte del suo rancido facendolo ben riscaldare; quindi versandovi dello spirito di vinó, e rimestando il tutto al più possibile completamente.

L'aceto, l'acqua dolce, o meglio, l'acqua salata producono l'effetto medesimo, ma in grado minore. Però l'olio così corretto deve usarsi subito, altrimenti il rancido si sviluppa con forza maggiore.

Gli olii rancidi si purificano ancora col semplice acido solforico, nel modo stesso che per gli olii buoni, ma solamente da chiarirsi.

Semprechè un olio rancido volesse destinarsi soltanto per le fritture, per renderlo innocuo e gustoso, il metodo è semplicissimo. Se ne riempia per la metà un vaso destinato a tale uso, si sopprapponga ad un fuoco vivo e chiaro, e si faccia bollire. Si lèvino poi i tizzoni ardenti, e si lasci cuocere pacatamente per un altro quarto di ora, ed indi vi si versi rapidamente una certa quantità di aceto, che farà sollevare molti vapori e precipitare la mucilaggine. Cessato che sarà il gorgolio, si levi il vaso dal fuoco, e dopo che l'olio si sarà rischiarato, si travasi in altro recipiente che sarà scelto per conservarlo.

Prima di servirsene se ne faccia nuovamente bollire la porzione più o meno necessaria per la frittura, e bollendo vi si getti dentro una crosta di pane, oppure delle foglie di selleri. L'olio rimasto dal friggere non va perduto, esso si serba pel fritto venturo, aggiungendovi in allora altro olio (1) dal vaso di conserva dell'olio corretto, in compenso della parte consumata in ciascuna frittura, ripetendo però ogni volta l'operazione della crosta di pane, o delle foglie di selleri, nel momento di farne uso; imperciocchè al pane ed ai selleri si attacca tutto il resto dell'alterazione dell'olio, la resina, la rimanente mucilaggine, ecc.

Finalmente l'olio putente di tutt'altro che di rancido, si cura mettendolo in vaso largo e di poco fondo, esposto al sole di estate, in cui s'infondono delle olive verdi private del nocciolo, oppure dei teneri germogli o ramoscelli di olivo contusi, e del sale abbrustolato e pesto, o sciolti o chiusi in tela di lino, meglio nella prima maniera, che vi si riterranno per giorni tre, agitandolo spesso, e poi travasandolo. E se l'operazione dovrà farsi d'inverno, per essere debole il calore del sole, si otterrà l'istesso scopo soltanto immergendo nell'olio reiterate volte dei mattoni infuocati.

FRANCESCO FENIZIANI

(1) I cuochi francesi, specialmente del centro e del settriontrione della Francia, hanno per sistema di non perdere o usare altrimenti l'olio rimasto dalla frittura. Essi lo serbano in apposito recipiente, e nel bisogno di altro fritto lo riversano nella padella, aggiungendovi altro olio; e prima di gettarvi i camangiari da friggere, vi fanno cuocere una crosta di pane, togliendo colla medesima ogni sentore dei fritti precedenti, abbenchè eterogenei.

COMMERCIO

Sete — 11 febbrajo — L'andamento dell'attuale campagna serica procedette sin qui con molta analogia a quello della critica annata 1857 — ribasso continuo dal cominciamento della stagione fino al mese di febbrajo, motivato una e l'altra volta precipuamente dal triste andamento dell'America e dalle conseguenti strettezze di numerario ed aumento dello sconto in Europa. Come nel 1857 anche oggi a pari epoca la crisi sembra aver raggiunto il massimo punto, e si può forse lusingarsi d'una piccola reazione. Diciamo piccola per non illuderci e per non illudere; mentre nelle circostanze attuali, oltre alle incertezze politiche abbiamo in sfavore d'una sperabile reazione sui prezzi le enormi masse di Sete Chinesi che piombano in Europa, nè mai raggiunsero la straordinaria cifra dell'attuale campagna, come dimostreremo nel prossimo Bullettino.

Le ultime notizie di Lione dopo la lunga ed ostinata calma accennano a qualche affare, ma i prezzi di cui trattasi sono talmente bassi da lasciar buona perdita in confronto degli ultimi praticatisi in Friuli. Da Milano finora nulla d'incoraggiante — solo i venditori *ad ogni prezzo* erano più rari. Le ultime notizie di Londra nel mentre confermano migliorate di qualche poco le notizie d'America, avvisano vendite recentemente seguite a Londra con qualche miglioramento di prezzo. Infine ci lusinghiamo che il più triste stadio della campagna sia trascorso e le prossime nostre notizie possano constatare positivamente la tendenza al meglio.

In piazza e Provincia nullità completa d'affari.

Corso di effetti pubblici

	4 febbrajo		5 febbrajo		6 febbrajo		7 febbrajo		8 febbrajo		9 febbrajo	
Borsa di Venezia												
Prestito 1859 . . .	59	50	59	25	59	50	60	—	61	50	61	25
» nazionale .	50	—	49	75	50	—	51	—	52	50	53	—
Banconote corso med.	66	25	65	85	66	35	67	—	68	75	69	40
corrisponde a per 100 fior. argento .	150	94	151	86	150	71	149	23	145	45	144	09
Piazza di Udine												
Banconote verso oro; p. 100 fior. B. N.	70	25	69	50	70	25	70	75	73	—	73	50
Aggio dell'argento verso oro	4	50	4	50	4	50	4	50	4	50	4	50

Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile*

— Tipografia Trombetti - Murero. —